

HINTERGRUND

Lebensmittelabfälle

Die Verringerung von Lebensmittelverlusten und -abfällen ermöglicht Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ein wirtschaftlicheres Handeln, indem Kosten für die Herstellung und Entsorgung eingespart werden. Gleichzeitig wird auch die ethisch sowie ökologisch nicht vertretbare Verschwendung von Ressourcen reduziert. Die Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO) schätzt die **weltweiten Lebensmittelverluste** entlang der gesamten Wertschöpfungskette auf **1,3 Mrd. Tonnen** pro Jahr, was etwa einem Drittel der für den menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmittel entspricht. In **Deutschland** werden jährlich über **11 Mio. Tonnen** Lebensmittel entsorgt.

Forschungsprojekt

Mit der Absicht einen Beitrag zur politischen Zielsetzung der Reduzierung von Lebensmittelverlusten zu leisten, wurde die LAV Plattform im Rahmen des von der **Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU)** geförderten Projektes „Verluste in der Lebensmittelbranche vermeiden: Forschungstransfer in die KMU-Praxis“ vom Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster erarbeitet.

National und international wurden bereits zahlreiche Hilfestellungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erarbeitet. Diese Vielzahl ist aber nur schwer zu überblicken und die Recherche eines geeigneten Hilfsmittels für Unternehmen zu zeitintensiv.

Im Rahmen des Projektes wurden daher entsprechende Instrumente aus der Wissenschaft und Praxis recherchiert, gebündelt und bedarfsgerecht für KMU auf der LAV Plattform bereitgestellt. An dem Aufbau der Internetplattform und der Auswahl der Instrumente waren Praxispartner aus Handwerk, Industrie, Handel und Gastgewerbe beteiligt. Zudem waren Multiplikatoren wie Verbandsvertreter verschiedener Branchen der Lebensmittelwirtschaft und Fachpresse beteiligt.



www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de



Projektpartner

Bäckerei Mensing
www.baekerei-mensing.de
Bäckerei Terbuyken
www.baekerei-terbuyken.de
Café Central Rheine
www.cafe-central-rheine.de
Deckenbrocks Kleiner Kiepenkerl
www.kleiner-kiepenkerl.de
Dehoga Westfalen
www.dehoga-westfalen.de
Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie
www.dig-home.de
Factory Hotel Münster
www.factoryhotel-muenster.de
Food-Processing Initiative
www.foodprocessing.de
Handwerkskammer Münster
www.hwk-muenster.de
Ihr Bäcker Schüren
www.ihr-baeker-schuren.de
Manss Frischeservice
www.manss.nrw
Mövenpick Hotel Münster
www.movenpick.com/de
Nordsee
www.nordsee.com/de
Roggenkamp Organics
www.roggenkamp-organics.com
Sebastian Skomroch (Qualicon)
www.quali-con.de
St. Rochus-Hospital Telgte
www.srh-telgte.de
Stockmeyer
www.stockmeyer.de
United Against Waste
www.united-against-waste.de



FH Münster - Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)
Corrensstraße 25 · 48149 Münster
Tel. +49 251 83-65582
info@lebensmittel-abfall-vermeiden.de
www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de



INSTRUMENTE ZUR REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFALL

Ein von der DBU
gefördertes Projekt am
Institut für Nachhaltige
Ernährung (iSuN)
der FH Münster



ZIEL UND ANWENDUNG

Die LAV Plattform richtet sich an Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Sie stellt Instrumente zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zur Verfügung. Insbesondere KMU haben so Zugriff auf branchenspezifische Lösungen, die international in Projekten erarbeitet und von Unternehmen auf ihre Praxistauglichkeit erprobt worden sind. Über 550 Instrumente wurden recherchiert, nach mit den Unternehmen abgestimmten Kriterien bewertet und nach Anwendergruppen für die LAV Plattform ausgewählt.

VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFALL

Hilfestellungen zur Lebensmittelabfallvermeidung werden in Form verschiedener Instrumente angeboten. Alle Arbeitsmittel wie Checklisten, Kalkulationstabellen, Schulungsmaterialien, Flyer oder Leitfäden sind frei verfügbar. Sie helfen KMU ein an ihren Betrieb angepasstes Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten zu entwickeln, um eine Identifizierung und Messung von vermeidbaren Lebensmittelverlusten zu etablieren und passgenaue Maßnahmen dagegen zu entwickeln.

INSTRUMENTE NACH THEMEN

ANALYSE & PLANUNG

- Wie gehe ich vor, wenn ich Lebensmittelabfälle in meinem Betrieb verringern möchte?
- Wie kann ich herausfinden, welche Ursachen Lebensmittelabfälle bei mir im Betrieb haben und entsprechende Maßnahmen entwickeln und umsetzen?

SENSIBILISIERUNG

- Warum ist es sinnvoll Lebensmittelabfälle in meinem Betrieb zu reduzieren?
- Wie kann ich das Management und die Mitarbeiter davon überzeugen, dass es sinnvoll ist, Lebensmittelabfälle zu reduzieren?

MESSUNG & MONITORING

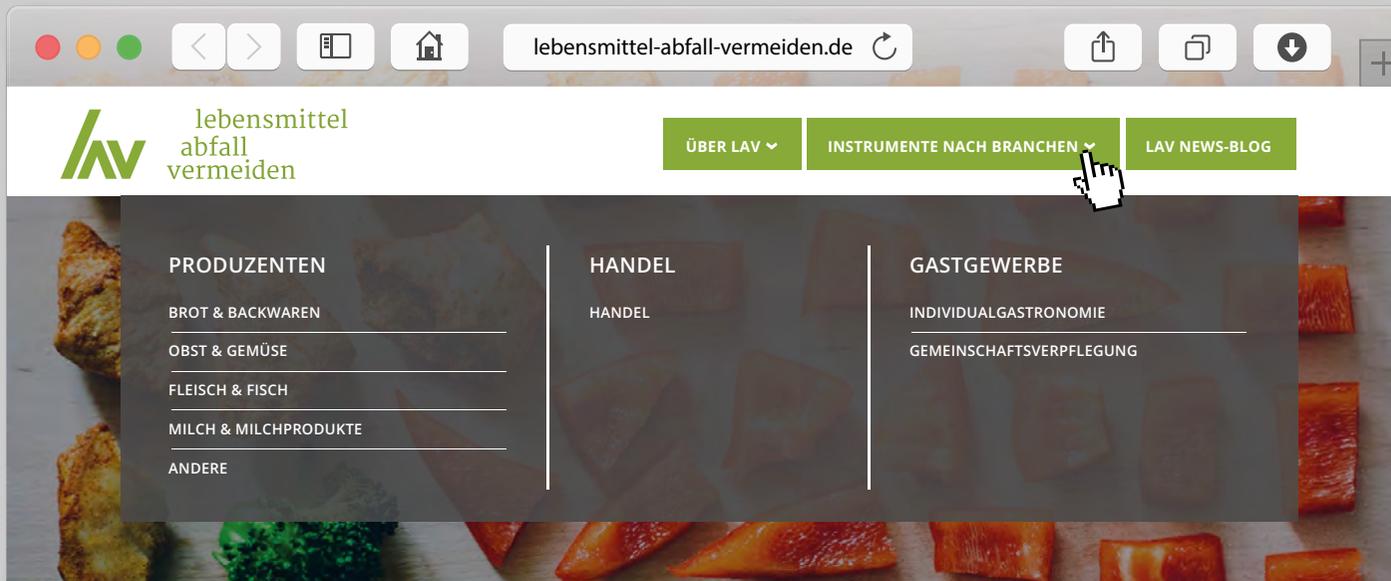
- Welche Mengen an Lebensmittelabfällen entstehen in meinem Betrieb?
- Wie kann ich diese ermitteln?

MASSNAHMEN

- Welche konkreten Maßnahmen kann ich in meinem Betrieb umsetzen?

BEST PRACTICE & BENCHMARK

- Was haben andere Betriebe bereits umgesetzt und erzielt?



BROT & BACKWAREN

ANALYSE & PLANUNG

SENSIBILISIERUNG

MESSUNG & MONITORING

MASSNAHMEN

BEST PRACTICE & BENCHMARK

01 **Reduktion von Lebensmittelverlusten bei Brot und Backwaren | Leitfaden** | Leitfaden enthält Daten und Fakten zu Lebensmittelverlusten sowie Handlungsoptionen zur Vermeidung dieser innerhalb der Brot- und Backwarenbranche. (iSuN) | [Download](#)

02 **Empfehlungen für Handbücher im Verkauf von Bäckereien | Infoblatt** | Empfehlungen und Erläuterungen, welches Ziel Handbücher haben, wie sie aufgebaut sind und wie sie erstellt werden können. (iSuN) | [Download](#)

03 **Beispiel-Prozesse: Material & Informationsströme | Übersicht: Prozess-Landkarte** | Prozesslandkarte im Bäckerhandwerk, die die Material- und Informationsströme darstellt. (iSuN) | [Download](#)